71e Année. T. 142 N° 44 31 Octobre 1954

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
19 NOV 1954

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 1786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

N'attendez pas au dernier jour,
Retenez dès aujourd'hui à la

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

CASTELNAUDARY (Aude)

Téléphone : 0.08 - 3.09 - 3.55

Agrément N 377

Vos SEMENCES D'AUTOMNE

BLÉS

Docteur MAZET
ETOILE DE CHOISY

ESCOURGEON

HATIF de GRIGNON

AVOINES

ROUGE D'ALGÉRIE
d'HIVER du PRIEURE

Vos POUSSINS HYBRIDES

pour la PONTE
et pour la CHAIR

Hémoagglutination
sous contrôle officiel

ECLOSIONS LES LUNDIS
et JEUDIS

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE
CASTELNAUDARY (Aude)

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le POLYCHLOROCAMPHANE (P.C.C.)

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS
40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

71me ANNÉE — N° 44 31 OCTOBRE 1954

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas et **G. Bernon**. — *Chronique*. — Sur la carence de bore. . . 239
P. Françot. — L'amélioration de l'encépagement en Champagne. . . 244
J.-P. Vidal et **R. Roche**. — Le vignoble indigène du Maroc. . . . 251
André Prax. — Les vices du consentement en matière de vente de vins. 255
R. Montagne. — L'échelle mobile dans les contrats. 256
R. L. — Vous avez vendu votre cheval !... par quel matériel l'avez-vous remplacé ? 258
Questions diverses. — Motoculture viticole (*B.I.* 1954, n° 38). . . 260
Partie officielle. — Financement de la récolte 1954. 262
Informations. — Compte rendu sommaire des travaux de la XXXIVme session plénière du Comité de l'O.I.V. — Mouvement des vins en septembre 265
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Sur la carence de bore

Nous avons été conduits à étudier un dépérissement de la vigne dans le département des Pyrénées-Orientales, où il avait été observé dès 1951 par M. BASSET, ingénieur en chef, directeur des Services agricoles.

D'autres cas semblables ont été signalés, notamment par M. BIGORRE, dans sa propriété d'Argelès-sur-Mer, et par la Coopérative de recherches que préside M. H. VIDAL et que dirigeait alors M. DELMAS.

D'autre part, M. VALAT avait attiré l'attention sur plusieurs dépérissements qu'il avait observés en 1952 dans le département du Rhône et qui se manifestaient par les mêmes symptômes à Villié-Morgon et à Montmélas.

Nous avons constaté, dans le premier cas, que les plantes affectées ne portaient aucun parasite figuré, que leurs symptômes ne se transmettaient pas au cours de la multiplication végétative et qu'elles étaient rétablies dans leur état normal par leur transplantation dans un autre sol comme par l'apport de bore sur le feuillage ou dans le sol (1).

(1) J. BRANAS et G. BERNON. — Le Plomb de la vigne. *Le Progrès agricole et viticole*, p. 142, nos 29-30, 31-32, 1954.

Les effets sur la vigne de la carence de bore, identifiés ainsi pour la première fois dans les vignobles métropolitains, se sont probablement manifestés depuis longtemps, confondus avec ceux d'autres maladies ou accidents, le Rougeau ou la Brunissure par exemple. Il est cependant possible qu'ils correspondent à ceux que J. Perraud a distingués, en 1900, sous le nom de *Plombage des raisins*, qui veut désigner un caractère de la maladie particulièrement évident sur les baies herbacées (2).

Dans les vignobles des autres pays, les effets de la carence de bore ont été constatés et signalés. Au Portugal, M. H. Francisco Dias (3) les a identifiés avec la *Maromba*, anciennement connue dans les vignobles de la vallée du Douro comme en témoignent plusieurs publications qui lui ont été consacrées, notamment celle qui, en 1894, est due à l'agronome Alf. Carlos le Cocq (4).

En Allemagne, M. W. Gartel (5) a signalé la présence de la maladie dans les vallées de trois affluents de la Moselle, et M. A. F. Wilhelm les avait déjà observés dans le pays de Bade depuis 1950 (6).

La traduction de l'excellent mémoire de M. Gartel sera donnée prochainement dans cette Revue.

Ces études donnent une vue assez complète des symptômes et de l'allure de la maladie ainsi que des moyens par lesquels elle peut être efficacement combattue. Celle de notre collègue portugais offre, en outre, une très curieuse similitude dans la marche des recherches avec celle que nous avons nous-mêmes suivie. Au Portugal en 1948, comme en France en 1952, on croyait être en présence de la *Maladie de Pierce* ; et, dans les deux cas, cette opinion s'est trouvée démentie par la guérison des plantes transplantées. Il vaut mieux qu'il en soit ainsi.

—•—

En France, les observations sont seulement à leur début.

Les symptômes de la carence de bore n'apparaissent avec évidence sur les feuilles que peu de temps avant la floraison, *au cours de la croissance la plus active*, ce qui est le cas des manifestations d'autres carences ; sur le *Carignan noir*, *les feuilles*

(2) J. Perraud. — Le Plombage des raisins (nouvelle maladie de la vigne). *Le Progrès agricole et viticole*, 34, 29 : 113-114, 1900.

(3) Humberto Francisco Dias. — Informacâo sobre a « Maromba » do Douro. *Boletin da Casa do Douro*. VIII, 85 : 1167-1169, 1953.

(4) Alfredo Carlos Le Cocq. — Relatorio àcerca da doença das vinhas do Douro denominada *Maromba*. *Bolet. direc. Agricult.*, V, 13 ; 1059-1177, 1894.

(5) Wilhelm Gartel. — Wie wirkt sich Bormangel bei der Rebe aus ? *Rhein. Weinzeitung*. 4, 64-67, 1953.

(6) A. F. Wilhelm. — Bormangel bei der Weinrebe *Vitis vinifera* L. *Phytop. Zeitschr.* 19, 130-159, 1952.

présentent des taches du limbe aux points les plus éloignés des cinq nervures principales. De couleur jaune, ces taches deviennent rapidement confluentes en digitations finement découpées, rougissent, puis se dessèchent dans leur partie centrale, la dessiccation gagnant sur le limbe une zone marginale plus ou moins large. Dans le même temps les feuilles, boursouflées et révolutées, deviennent coriaces au voisinage des nervures. Sur l'*Alicante Bouschet*, le *Gamay*, le *Jacquez*, ces caractères se retrouvent à peu près identiques. Ils se bornent, sur le *Grenache noir*, à l'apparition des taches jaunes, puis rouges, puis nécrosées. Sur les cépages blancs, sur le *Grenache blanc* et la *Clairette* par exemple, on ne constate pas de rougissement.

Les rameaux sont affectés au même moment soit, dans les cas graves, par la mort soudaine du sommet sur 5 cm. ou davantage, avec émission de rameaux noués court, soit seulement par un arrêt de leur croissance suivi alors de l'émission d'entre-cœurs courts, eux-mêmes ramifiés. Ces particularités donnent aux sarments aoûtés l'allure d'une sorte de balai, souvent plat, caractéristique de la maladie en hiver.

Dans les cas bénins, les sommets ne meurent pas. Sur le *Grenache*, par exemple, les feuilles affectées occupent la partie médiane du rameau, formée pendant la croissance la plus rapide, alors que celles qui les surmontent gardent une apparence normale.

Des nécroses internes importantes sont parfois constatées au voisinage du péricycle. Visibles par transparence sous l'aspect de plages sombres, elles peuvent correspondre à des crevasses et des plaques en relief se produisant à leur niveau.

Enfin, l'aoûtement des sarments est irrégulier et incomplet.

Les inflorescences coulent en totalité et se dessèchent lorsque les caractères précédents se montrent avant l'anthèse. S'ils apparaissent après, la nouaison se produit, mais *les baies* à l'état herbacé portent ensuite des taches noirâtres, diffuses, qui correspondent à des nécroses internes vues à travers les tissus sains. Ces baies prennent un aspect plombé, se déforment ou se rident, deviennent molles, puis tombent ou ne mûrissent pas. Les nécroses internes, toujours graves, paraissent se former, dans les baies comme sur les feuilles, aux points les plus éloignés du réseau vasculaire, selon une disposition régulière, concentrique, à une faible distance de la surface de la baie, ou autour de la graine ou encore dans son contenu.

Ces lésions des baies ont été toujours constatées et elles peuvent se montrer en l'absence de lésions graves du feuillage, comme cela a été vu sur le *Muscat d'Alexandrie*.

Dans le vignoble, la maladie est disposée en taches plus ou moins importantes, parfois d'un hectare ou plus, chevauchant les parcelles, mais respectant parfois certaines d'entre elles pour des raisons maintenant aisément compréhensibles. Ces souches sont inégalement atteintes ; sur celles qui sont gravement touchées, les bras meurent et la végétation continue, de plus en plus faiblement, par des gourmands qui naissent sur le tronc. Inversement, dans les cas bénins, les symptômes n'apparaissent que sur un (ou plusieurs) bras, selon une disposition sectoriale, peut-être en relation avec l'orientation.

Ces manifestations n'ont été observées que **dans certains sols**. En Roussillon, elles sont fréquentes et graves dans les sols du Villefranchien ; elles se montrent également, mais plus rarement, dans les schistes siluriens de Banyuls-sur-Mer sous une forme plus bénigne ; on les constate encore dans les vignes établies sur les éboulis des Albères.

Ces sols présentent la caractéristique commune d'être non calcaires, lessivés, privés d'argile et, en quelque sorte, squelettiques. On s'explique alors la rareté de la maladie dans les fonds et sa fréquence sur les sommets et sur les pentes.

De telles situations sont nombreuses en Roussillon où la coulure du Grenache noir est une des causes les plus communes de diminution des rendements. Non sans tenir compte de ce que la coulure peut, dans bien des cas, être due à la dégénérescence infectieuse, à la vigueur propre du cépage et à des conditions climatiques défavorables survenant à la floraison, il y a lieu de considérer maintenant qu'elle peut aussi être un des effets de la carence de bore comme le suggère le comportement bien meilleur du Grenache dans les sols calcaires du vignoble vauclusien, même lorsqu'il y est établi en grandes parcelles homogènes sans possibilité de fécondation croisée.

Le traitement consiste à apporter du bore ; ces apports peuvent emprunter diverses voies.

Des injections dans le sol d'une solution saturée de Borax, pratiquées le 9 mars 1954 et apportant 100 kg. de Borax par hectare, ont provoqué la disparition des manifestations décrites. C'est un procédé peu pratique qui peut être remplacé par l'apport de Borax, en même temps que la fumure, ou sans elle, avant l'hiver, dans les cuvettes ou sillons de décavaillonnage. L'effet doit rester subordonné au régime des pluies postérieures à l'application ; d'autre part, des doses excessives pouvant se montrer toxiques, il y a lieu de prendre quelques précautions en n'intervenant par des apports modérés que lorsque les accidents se montrent.

La pulvérisation, le 17 mai 1954, sur le feuillage, d'une solution de Borax à 0,5 p. 100 s'est montrée moins efficace que l'injection dans le sol. Ce procédé reste néanmoins utilisable et assez pratique, le borate de soude pouvant être ajouté à la bouillie cuprique (H. F. Dias).

Le badigeonnage avec une solution saturée de Borax, effectué le 17 mai 1954, en cours de croissance, d'incisions superficielles pratiquées sur la tige, semblable à la méthode imaginée pour lutter contre la chlorose par M. J. L. Vidal, s'est montré actif. Mais les effets sont restés sectoriaux, limités aux bras reliés au côté du tronc siège de l'incision.

Le badigeonnage des plaies de taille avec des solutions saturées d'acide borique et de perborate de soude est resté sans effet. Mais l'époque relativement tardive de l'opération (23 décembre 1953) explique peut-être cet insuccès. En renouvelant cette expérience plus tôt dans la saison on peut espérer obtenir une disparition temporaire des symptômes.

— • —

Dans les essais de traitement que nous avons effectués dans des conditions que la distance et les éléments climatiques rendaient parfois peu favorables, le borate de soude a été apporté sans que soit faite une addition des matières fertilisantes habituelles. L'apport d'une fumure complète en même temps que le borate de soude nous paraît, encore maintenant, peu justifié. Il nous semble préférable de guérir d'abord les vignes malades et de les fumer ensuite, lorsqu'elles seront rétablies et qu'elles bénéficieront de l'activité d'un système radiculaire fonctionnel.

Dans le même ordre d'idées, il y a lieu de tenir pour évident que le *Rougeau*, la maladie que nous connaissons sous ce nom, n'a rien de commun avec la manifestation sur la vigne de la carence de bore. On ne peut guérir par des apports de bore les vignes atteintes *de Rougeau* qu'il est facile de distinguer.

La même remarque peut être faite au sujet de la *Brunissure*, avec encore plus de force.

— • —

Il nous est agréable de remercier ici ceux qui nous ont aidés à résoudre ce petit problème : M. Basset, M. Ausset, M. Escassut, M. Passama, M. Bigorre, M. H. Vidal, M. Vidal-Calvet et, le dernier, mais non le moindre, M. Jean Bosch.

J. Branas et G. Bernon.

L'AMÉLIORATION DE L'ENCÉPAGEMENT EN CHAMPAGNE

Il est inutile, croyons-nous de rappeler ici le rôle prépondérant que joue, pour tous les vignobles, l'encépagement dans les qualités substantielles des vins. Plus qu'ailleurs, ce facteur de la qualité qui dépend essentiellement du vigneron, est plus capital encore dans les régions de vins de crus dont la réputation a été consacrée par l'Institut national des Appellations d'origine. Gardien des traditions viti-vinicoles, l'Institut a, pour les maintenir, établi une réglementation sévère à leur égard. Cet Organisme a fixé, notamment au sujet de l'encépagement, la liste limitative des cépages nobles dont la culture traditionnelle est indispensable dans chaque région de vins fins pour assurer la qualité voulue et consacrer, dans le cadre de la délimitation régionale, l'origine du produit. Parfois, lorsque plusieurs cépages de valeur qualitative inégale sont autorisés, la culture de chacun d'eux pour une même exploitation est précisée, en pourcentage maximum qui ne peut, en aucun cas, être transgressé. Ce sont là des mesures heureuses qui permettent de maintenir une stabilité satisfaisante des cépages qui sont à la base même de la qualité des vins à A.O.C. ayant acquis au cours des temps une juste renommée.

En Champagne, c'est la loi du 22 juillet 1927, avant même la création et l'organisation de l'Institut national des Appellations d'origine, qui a, à la fois, déterminé les conditions de la délimitation et, dans un de ses articles, désigné les cépages susceptibles de bénéficier de l'appellation « Champagne ». Ce sont textuellement « *Les diverses variétés de Pinot, l'Arbanne et le Petit Meslier* ».

A vrai dire, cette liste, pour les Champenois comme pour d'aucuns connaissant le vignoble de cette région réputée, ne reflète pas l'exacte physionomie de son encépagement.

L'Arbanne, inclus dans cette liste pour des raisons extra-techniques, n'a jamais été cultivé dans la Marne. C'est un cépage de l'Aube qui, d'ailleurs, n'a jamais eu une aire de culture appréciable et qui, de plus en plus, tend à disparaître. D'autre part, le Petit Meslier, également autorisé, ne représente pratiquement à l'heure actuelle aucun intérêt dans l'encépagement du vignoble champenois : tout au plus a-t-il encore, en certaines zones du vignoble de l'Aube, quelques rares adeptes.

Il reste donc comme cépages cultivés les diverses variétés de Pinot. Ce sont elles, en effet, qui constituent vraiment l'encépagement pratiquement exclusif du vignoble champenois. Bien que le texte ne l'indique pas d'une façon explicite, il faut entendre par variétés de Pinot toutes celles qui, quelle que soit la couleur de leur pellicule, sont à pulpe incolore. Il est évident que les Pinots teinturiers sont naturellement éliminés pour des raisons strictement techniques que l'on conçoit bien dans le cas de la vinification en blanc. D'autre part, le Chardonnay qui, ampélographiquement, n'est pas un Pinot, doit être cependant compris dans le vocable générique des variétés de Pinot du texte

législatif, d'abord pour une raison de pure réalité viticole, ce cépage noble constituant pour une superficie très importante la base de l'encépagement du vignoble champenois et, d'autre part, parce que pratiquement le Chardonnay a toujours été désigné par les vignerons champenois sous le terme de Pinot Chardonnay, comme d'ailleurs par ceux d'autres régions viticoles où ce cépage est cultivé.

Du point de vue général et surtout du point de vue pratique, l'encépagement du vignoble champenois, exception faite de celui de l'Aube pour lequel existent actuellement des mesures spéciales provisoires, est constitué :

1° Par diverses variétés de *Pinots Noirs*.
2° Par le *Chardonnay*.
3° Par le *Pinot Meunier*.
4° Par quelques très rares parcelles de *Petit Meslier*.

De tous temps, les cépages traditionnellement cultivés dans les grands crus et qui, de ce fait, ont déterminé la qualité et la réputation des vins de Champagne, ont été les Pinots Noirs et le Chardonnay. On retrouve à ce sujet, dans la littérature ampélographique régionale, de très nombreuses références d'auteurs bien connus tels que le Docteur Jules Guyot, en 1845 ; E. Durand, en 1901 ; Jean Guichard, en 1905 ; qui tous affirment que c'est aux qualités propres que ces cépages acquièrent dans les sols crayeux et sous le climat champenois que les vins de Champagne doivent leurs caractères particuliers de finesse, de bouquet et de légèreté qui les mettent hors de pair. Plus récemment, R. Couvreur-Périn, dans une étude ampélographique régionale approfondie publiée en 1938, apprécie de la même façon l'influence de ces deux cépages en écrivant : « *Le facteur de la qualité est le cépage. Tous les ampélographes sont d'accord sur ce point. Il domine tous les autres. La supériorité du Pinot et du Chardonnay est indiscutable ; ils sont les cépages de qualité qui donnent à nos vins leurs caractères* ».

Quant au Pinot Meunier, dont on tend dans le langage courant à en faire un cépage distinct, sans doute en raison de son aire de culture étendue aussi bien en Champagne que dans d'autres régions viticoles, et aussi, semble-t-il, par suite de ses caractères ampélographiques (bourgeonnement et feuillage) qui le font reconnaître facilement, il a dû vraisemblablement exister de tous temps dans les vignobles champenois en Pinot Noir puisque couramment, à la suite de perturbations occasionnées par les gelées on trouve sur des cordons ou des chablis de ce cépage, certains coursons donnant naissance à des pousses de Meunier bien caractérisées.

Il dut donc faire jadis l'objet de sélections locales qui ne prirent jamais une grande extension si bien qu'un document officiel de 1842 dont un résumé se trouve publié dans l'Histoire de la ville d'Epernay, de Victor Fievet, a pu laisser supposer qu'il n'était pas un cépage champenois.

A partir de 1842 certains viticulteurs, de la vallée de la Marne, intéressés par des sélections de Meunier à débourrement plus tardif, par conséquent moins exposées aux gelées printanières, et en même temps plus productives, obtenues par des pépiniéristes de la région

parisienne, les propagèrent dans les contrées plus particulièrement sujettes aux dégâts causés par le froid.

Quoi qu'il en soit, avant l'apparition du phylloxera, d'après des documents et une enquête faite, en 1881, par les soins de M. le Préfet de la Marne, le Pinot Meunier occupait déjà une superficie de plus du tiers de la surface totale du vignoble de la Marne. Ce fait montre le succès que ce cépage, sans doute en raison de sa parfaite adaptation au climat champenois, de sa rusticité vis-à-vis de certaines calamités (gelée notamment) et de sa productivité, avait acquis dans certaines zones secondaires du vignoble Marnais. Sans être un cépage commun, le Pinot Meunier ne donne pas à ses produits la noblesse, l'élégance, la distinction des caractères, de bouquet et de finesse que l'on trouve dans les vins de Pinots Noirs et de Chardonnay. D'autre part, ses vins vinifiés et champagnisés seuls présentent l'inconvénient de vieillir un peu trop rapidement ; ils sont de faible garde. Toutefois, dans quelques assemblages ce caractère peut, dans une certaine mesure, être judicieusement mis à profit dans des cuvées particulières.

Comme on le voit, depuis plus d'un siècle et demi, le vignoble champenois est complanté de trois cépages essentiels dont deux à pellicule colorée (le Pinot Noir qui comporte de nombreuses variétés et le Pinot Meunier) et un à pellicule blanche (le Chardonnay). Mais, contrairement à la plupart des autres régions viticoles de vins fins, ces cépages ne sont pas obligatoirement cultivés par chaque vigneron. Chaque cépage, au contraire, possède dans le cadre du vignoble champenois une aire de culture en général bien déterminée, à quelques rares exceptions près où son adaptation a été le fruit de l'expérience du passé.

C'est ainsi que le Chardonnay a son lieu d'élection dans la Côte des Blancs, région viticole homogène de grande étendue, située au sud d'Epernay et dont le vignoble exposé à l'Est est orienté Nord-Sud. Un autre grand bloc de vignobles en Chardonnay, quoique moins important que le précédent, se trouve situé dans la Montagne de Reims, à cheval sur les crus de Trépail et de Villers-Marmery. En dehors de ces deux régions de Chardonnay, on ne retrouve ce cépage ailleurs, que disséminé à l'état de parcelles plus ou moins isolées.

Les diverses variétés de Pinot Noir sont cultivées dans deux régions distinctes, d'une part, sur les coteaux opposés au sud de la Grande Vallée de la Marne et, d'autre part, sur les flancs Sud, Est et Nord formant demi-cercle, de la Grande Montagne de Reims. Enfin, deux zones de plus faible superficie, l'une à Vertus située à l'extrême sud de la Côte des Blancs complantée avec une variété particulière : le Pinot Noir de Vertus, et l'autre à Ecueil, située à l'ouest de Reims avec une autre variété : le Pinot Noir d'Hervelon. Ailleurs, comme pour le Chardonnay, les Pinots Noirs se trouvent dispersés en plus ou moins grande importance dans les vignobles encépagés en Pinot Meunier.

Cette situation particulière de l'encépagement du vignoble champenois, l'absence d'une législation précise à leur égard, et les conditions qui président à la préparation du Champagne par l'achat de la récolte en raisin par le négoce champenois, obligent les organisations professionnelles et interprofessionnelles gardiennes et responsables du maintien de la qualité générale des vins de Champagne à se pencher elles-

mêmes sur le problème des fluctuations possibles de l'encépagement général du vignoble.

L'Association Viticole Champenoise, créée au début de l'invasion phylloxérique dans le but de guider, sur le plan technique, la reconstitution du vignoble en plants greffés, a parfaitement compris l'importance de son rôle sur le plan de la sauvegarde des traditions culturales, alors qu'aucun texte législatif n'existait à cette époque au sujet de l'encépagement. Par une campagne de propagande purement persuasive, elle a incité les vignerons à ne greffer dans chaque cru, que les variétés et les cépages nobles qui étaient autrefois cultivés francs de pieds avant leur destruction par l'insecte. D'autre part, l'A.V.C. a également profité de cette rénovation du vignoble pour solliciter des vignerons de certains crus secondaires d'épurer leurs plantations de certains cépages grossiers indésirables qui existaient, disséminés la plupart du temps dans quelques crus secondaires de l'ancien vignoble en foule, tels que : Gamay, Gouais et autres plants de médiocre valeur. C'est ainsi que dès 1907, l'A.V.C., dans le compte rendu annuel de ses travaux, a consacré un long exposé sur la reconstitution et l'importance de la sélection des greffons. On y relève notamment les conseils suivants :

« *A maintes reprises, votre Comité a attiré l'attention des Syndicats sur ce point ; il a insisté, non seulement pour que les plants soient faits avec des greffons sélectionnés, mais aussi pour que les vignes soient replantées avec les cépages les plus fins possibles et que le Meunier et autres plants communs ne soient employés que pour les parcelles où la culture des plants fins n'est pas pratiquement possible* ».

Comprenant leur véritable intérêt, les vignerons de ces régions ont parfaitement répondu à cet appel en faisant disparaître au cours de la première reconstitution du vignoble, 85 hectares de tels plants qui existaient encore en 1881.

Toutefois, l'A.V.C. craignant, non sans raison d'ailleurs, le danger d'une fluctuation de l'encépagement dans le sens d'une extension du Pinot Meunier, suivait attentivement par des enquêtes annuelles cette évolution au cours des replantations en plants greffés. Déjà, faisant le point de ce problème en 1912, elle constatait dans les crus secondaires une certaine uniformisation de l'encépagement en Pinot Meunier. Cet état de choses, dans les années qui suivirent la guerre 1914-1918, alors que s'effectuait le gros de la reconstitution du vignoble entre 1920 et 1930, tendait à s'étendre à quelques grands crus de Noirs. Par contre, par une sorte d'heureuse compensation, il faut noter qu'au cours de la même période on enregistrait une augmentation des superficies cultivées en Chardonnay, cépage noble dont la production était très recherchée par le négoce champenois pour satisfaire une certaine évolution dans le goût de sa clientèle. Dans bien des crus, cette augmentation des superficies en Chardonnay s'est faite, sinon en totalité, du moins en grande partie, au dépens du Pinot Meunier.

Le tableau ci-dessous indique en pourcentage l'évolution de l'encépagement général du vignoble, d'une part, en 1881 (soit avant la reconstitution) et, d'autre part, en 1945 (soit, en général, avant le début de la deuxième reconstitution).

En 1881 (d'après les résultats de l'enquête de la Préfecture de la Marne)

Pinots Noirs	Chardonnay	Pinot Meunier	Meslier	Divers Gamay Gouais
45 %	16 %	35 %	3 %	1 %
cépages nobles 61 %				

En 1945 (d'après les résultats de l'enquête effectuée par l'A.V.C.

Pinots Noirs	Chardonnay	Pinot Meunier	Meslier
32 %	25 %	43 %	traces
cépages nobles 57 %			

Les indications de ce tableau illustrent bien pour le grand vignoble de la Marne, les variations de l'encépagement que nous venons de signaler rapidement.

C'est devant une telle situation, dans le souci, très louable qu'il convient de souligner, de maintenir le potentiel de la qualité générale des vins de Champagne, que les organisations professionnelles, d'un commun accord librement consenti dans le cadre de l'interprofession économique (C.I.V.C.) et technique (A.V.C.), ont étudié ces dernières années un ensemble de mesures sous forme d'encouragements, dans le but surtout de limiter à la situation présente la tendance de la régression de la culture des Pinots Noirs dans les grands crus.

A notre connaissance, c'est le seul cas, où, dans une région de vins fins (en l'absence d'une législation précise à cet égard), le problème qualitatif de l'encépagement général a retenu l'attention des professionnels eux-mêmes. Ce fait, qui est tout à leur honneur, nous semble de nature et digne d'intérêt d'être signalé.

Elaborées au sein de la Commission Technique Viticole de l'A.V.C., mises au point et adoptées ensuite dans le cadre de son Comité d'Administration, le financement de ces mesures a été pris en charge, d'une part, par le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne sur le chapitre « Reconstitution du Vignoble » de son budget et, d'autre part, par le Négoce champenois.

Trois sortes de mesures sous forme de prime en espèces ont été établies et accordées depuis 1948 aux viticulteurs qui, de leur propre volonté, dans un esprit du plus stricte libéralisme, ont accepté de suivre certaines directives édictées par leurs organisations interprofessionnelles pour les reconstitutions en plants nobles et notamment en Pinots Noirs.

Le premier encouragement concerne une prime supplémentaire allouée dans certaines conditions aux plantations de Pinots Noirs dans le cadre

des subventions générales accordées à la reconstitution rationnelle du vignoble.

C'est ainsi que dans les grands crus de Noirs classés à l'échelle 1920 de 90 à 100 % tels que : *Ay, Mareuil-sur-Ay, Tauxières-Mutry, Louvois, Bouzy, Ambonnay, Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Sillery, Puisieux, Mailly-Champagne* et *Dizy*, seuls les vignerons ayant souscrit un engagement de reconstitution et dont les plantations réalisées en Pinots Noirs remplissant toutes les autres règles exigées, reçoivent une subvention égale, certaines années, au double du montant de celle qui est annuellement fixée. Dans ces crus, toute plantation en Pinot Meunier, en dehors de la zone fixée par la Commission locale de reconstitution et ne dépassant pas la superficie complantée avec ce cépage, en 1898, ne bénéficie d'aucune subvention. Seules les plantations en Chardonnay bénéficient d'une prime simple.

Dans les autres crus de Noirs situés à l'échelle 1920 de 80 à 90 % : *Avenay, Champillon, Mutigny, Chigny-les-Roses, Ludes, Rilly-la-Montagne, Durtus, Bisseuil, Cumières, Hautvillers, Oudemange, Trépail, Villers-Marmery, Pierry, Epernay* et *Ecueil* où le Pinot Meunier était cultivé avant la reconstitution, en 1898, les Commissions locales de ces communes ont établi, en accord avec l'A.V.C., les zones de culture de ce cépage. C'est là seulement, à l'intérieur de ces limites, que la prime normale est accordée aux plantations de Pinot Meunier, mais une prime supérieure est allouée aux Pinots Noirs. En dehors de ces limites, là où il est reconnu que les terrains sont aptes à être complantés en Pinots Noirs, les plantations réalisées en Pinot Meunier se voient refuser toute prime. Par contre, la prime double est allouée aux plantations en Pinots Noirs et la prime simple au Chardonnay.

Dans tous les autres crus, la prime simple est accordée pour tous les cépages autorisés en appellation « Champagne ».

Comme nous l'avons indiqué précédemment, la prime double de reconstitution allouée aux plantations de Pinots Noirs réalisées selon les directives prescrites par l'A.V.C. est déjà un précieux appoint pour inciter, en toute indépendance, les viticulteurs des Grands Crus de Noirs à reconstituer leur vignoble avec les variétés de Pinots Noirs qu'il importe de maintenir, sinon d'accroître en superficie au cours de la deuxième reconstitution du vignoble champenois dans l'intérêt général de la Champagne.

Cet encouragement, qui intervient directement au moment des plantations nouvelles et qui, dès lors, explicite et concrétise par là même une politique de qualité émanant des organisations professionnelles régionales, se trouve être soutenu d'ailleurs par une autre mesure à caractère plus permanent, et par là même d'une efficacité sans doute plus tangible, car d'une portée économique plus réaliste.

Cette seconde mesure a trait à une prime supplémentaire de qualité accordée sur le prix de vente du kilogramme de raisin fixé, chaque année, par arrêté préfectoral. Cette prime s'applique à toute la production des plants nobles : Pinots Noirs et Chardonnay. Il est incontestable que c'est là un réel encouragement pour les vignerons qui s'astreignent au maintien de la culture de ces plants délicats, mais de qualité incomparable pour la production des grands vins de Champagne.

C'est par suite d'une production moyenne jalouse et irrégulière des vignes greffées en certaines variétés de Pinots Noirs comparativement à celles établies en Pinot Meunier, qu'a été due, en général, la substitution, dans une certaine mesure, des premiers par le second de ces cépages.

Bien souvent d'ailleurs ces déficiences constatées dans la production des tènement de Pinots Noirs ont pour causes réelles un défaut, d'une part, dans le choix de l'adaptation de la variété de Pinot Noir et, d'autre part, dans une insuffisance sinon dans une absence de sélection des greffons.

Des preuves nombreuses et tangibles constatées en diverses zones du vignoble champenois, il s'est avéré que, par un effort soutenu dans le sens d'une sélection des greffons rigoureusement effectuée, on pouvait améliorer considérablement la production moyenne des variétés de Pinot Noir.

C'est pourquoi depuis 1947 l'A.V.C. a organisé dans chaque commune des concours de la plus belle vigne et de la plus belle pépinière. Ceux-ci permettent à la fois de détecter pour chaque variété de cépage, les vignes les plus homogènes, les plus régulièrement productives et les plus saines du point de vue notamment des maladies de dégénérescence. Déjà la réalisation de ces concours de la plus belle vigne a permis de déceler des parcelles complantées en Pinots Noirs qui ont donné toute satisfaction au point de vue production et état sanitaire pour être retenues comme vignes à greffons, après une sélection individuelle des plants. Outre que de telles vignes reçoivent une prime de 5.000 francs, la production de leurs bois de greffage après sélection est achetée par l'A.V.C. et livrée ensuite gratuitement aux viticulteurs qui en font la demande pour les besoins de leur propre greffage.

Cette troisième mesure de livraison d'excellents greffons à titre gracieux, doit également et incontestablement dans l'avenir, aider les viticulteurs dans les crus de Pinots Noirs à maintenir la culture de ces variétés nobles, tout en leur démontrant l'intérêt d'une sélection bien exécutée et continue dans cette voie, permettant d'allier à une production satisfaisante une qualité générale des vins toujours égale.

C'est par cet ensemble cohérent de mesures qui, depuis 1948, sont appliquées en Champagne que les organisations professionnelles et interprofessionnelles champenoises sont en droit d'espérer des viticulteurs le respect du maintien d'un encépagement traditionnel de choix et parfaitement équilibré, seule vraie sauvegarde technique de base de la réputation et de la renommée des grands vins de Champagne dont elles sont les héritières et les gardiennes.

P. Françot.

LE VIGNOBLE INDIGÈNE DU MAROC

Si le Maroc n'est qu'un petit pays viticole, avec ses quelques 55.000 hectares de viticulture européenne, qui est essentiellement orientée vers la cuve, il est par contre doté d'un important vignoble indigène dont les produits sont normalement destinés à la bouche. Avec 23 millions de pieds, il vient sans doute en tête des pays musulmans, dont il est vraisemblablement le plus favorisé au point de vue climatérique par suite de son orientation atlantique.

Ces 23 millions de ceps sont difficilement convertibles en surface, car nombreuses sont les treilles éparses au milieu d'autres plantations (oliviers, figuiers), ou encore de cultures, ou même dans les forêts. Toutefois, en culture unique ou en mélange, la vigne indigène fait en général l'objet de plantations de faible densité, à raison de 1.000 à 1.100 ceps à l'hectare en moyenne, ce qui permet d'évaluer la surface totale à environ 22.000 hectares. La grande hétérogénéité que l'on trouve dans les densités utilisées, de même que l'irrégularité de plantation, qui est la règle générale, sont dues surtout à la topographie des zones viticoles ; il s'agit essentiellement de régions montagneuses, dont les pentes sont très fortes, et où la terre végétale n'est pas régulièrement présente.

On sait peu de choses de l'évolution historique de ce vignoble puisque nous avons sans doute été les premiers à le dénombrer par la voie des statistiques agricoles. Il est vraisemblable que la plus grande partie des variétés sont d'origine indigène. D'ailleurs, selon Stéphane Gsell, les Phéniciens cultivaient la vigne en pays Moghreb deux mille ans avant notre ère, et d'autre part la viticulture est surtout installée dans les montagnes berbères, où on retrouve des variétés très voisines de celles des autres régions berbères d'Afrique du Nord, comme la Kabylie. L'un de nous a pu recueillir dans le Moyen-Atlas des vignes sauvages (Lambrusques Vidal), dont certaines méritent d'être isolées et expérimentées, alors que beaucoup d'autres sont à fleurs mâles ou mâles hermaphrodites peu ou pas fertiles. En tout cas, certaines présentent de grandes ressemblances morphologiques avec des variétés cultivées, ce qui éclaire l'origine de ces dernières.

Toutefois, la présence de vignes musquées, de caractéristiques très voisines du Muscat d'Alexandrie, laisse supposer une importation de quelques variétés à partir du Moyen-Orient par les Phéniciens ou par les navigateurs postérieurs. Les Arabes semblent n'avoir joué aucun rôle dans cette dispersion puisqu'ils sont arrivés exclusivement par les terres, ce qui imposait de longs déplacements, et aussi du fait de leurs préoccupations nomades, opposées au sédentarisme qu'implique la viticulture.

Il semble que le vignoble indigène ait connu une époque faste, au début de l'ère chrétienne, par suite des besoins en vin des conquérants romains. Les surfaces plantées ont dû alors s'étendre notablement ; elles ont motivé de la part de Rome des craintes de surproduction (déjà !) et surtout de concurrence excessive des vins étrangers impor-

tés sur le marché de la Ville éternelle puisque Domitien ordonna l'arrachage des vignes de Gaule et d'Afrique.

La consommation du vin était pratiquement nulle ou moment de notre arrivée en Afrique du Nord, et il est possible que l'islamisation des populations en soit la cause. Seuls les Israélites vinifiaient de petites quantités de vin « Cachir » destiné en principe au culte, dans de petits centres comme par exemple Demnate, aux environs de Marrakech. Actuellement, l'abstinence de vin est de règle chez le Musulman. La consommation reste faible et se fait en cachette. L'ébriété est infamante.

Le raisin est donc en principe réservé à la consommation en frais ou en sec. Toutefois, lors des années 1940 à 1945, au cours desquelles la production vinicole était insuffisante, le Protectorat dut faire appel à des vins d'importation (Algérie) ; les raisins atteignirent alors des cours très rémunérateurs et une partie de la vendange indigène fut achetée par les européens pour être vinifiée.

Mais cette pratique s'arrêta bien vite, du fait de la production européenne qui, dès 1952, équilibrait la consommation intérieure. Comme cette année-là le mildiou ravagea le vignoble indigène, où on ignore les traitements, la récolte fut très faible en 1952 et aussi en 1953, de nombreux rameaux n'étant alors que des gourmands. Ce fait contribua à arrêter presque totalement la pratique de la vinification des vendanges indigènes, qui sont ainsi retournées à leur distination traditionnelle : table et séchage.

La répartition actuelle de ce vignoble est, grosso-modo, la suivante :

Rif	11.000.000 de pieds
Doukkala	7.000.000 de pieds
Zerhoun	2.000.000 de pieds
Région de Marrakech	2.000.000 de pieds
Autres (Moyen-Atlas)	1.000.000 de pieds

Mais deux graves dangers le menacent.

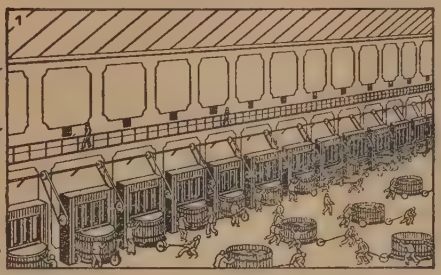
Tout d'abord l'érosion, qui s'exerce surtout sur les montagnes du Rif, région où la vigne occupe les pentes les plus fortes, pouvant aller jusqu'à plus de 50 %. Sous l'action des quelques travaux de piochage, la mince couche de terre descend lentement, laissant apparaître du rocher ou du schiste. La plante diminue peu à peu de vigueur, puis les souches des parties les plus élevées disparaissent l'une après l'autre.

Autre danger, sans doute plus grave : le phylloxéra. Cet insecte, apparu au Maroc vers 1925, ne s'est gravement propagé qu'à partir de 1935. Certaines zones en paraissaient encore indemnes jusqu'à ces dernières années, notamment les régions montagneuses, où on sait que son accès est lent et difficile.

Pourtant, dans le Rif central (Rhafsaï, Taounate) il a été trouvé sur racines en 1935 ; il formait alors des taches de dégénérescence caractéristiques que les fellahs, de ces endroits difficilement accessibles, attribuaient, à tort, à l'appauvrissement du sol. On admet pour le moment qu'au moins 100.000 pieds sont morts ou atteints en plusieurs points, et son extension risque d'être rapide. Parallèlement, la dégénérescence infectieuse est fréquente.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

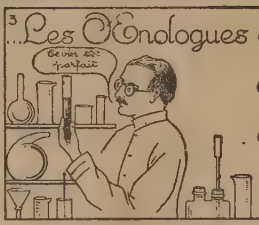
La Cave de X... avait une installation importante...



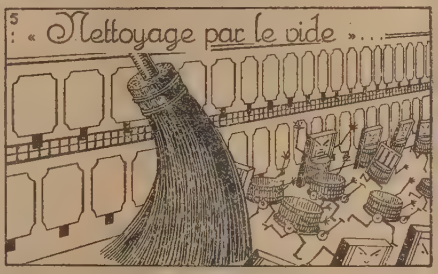
...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés..
..son matériel insuffisant...
..le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

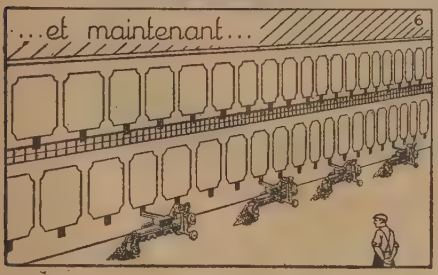
...un essai fut décidé...



Une grande décision fut prise :...



...et maintenant...



7

...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutilés
Grosses économies
grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

PHOSPAL "G"

DÉPENSE LIMITÉE, RENDEMENT ASSURÉ

34 pour cent d'acide phosphorique total des phosphates alumino-calciques traités, dont :
26 soluble dans le citrate d'ammoniaque et
8 insoluble

PROCÉDÉS PECHINEY

S.M.T.
SOCIÉTÉ D'ÉTUDES
ET D'APPLICATIONS
DES
MINERAIS DE THIÈS
23, r. Balzac, PARIS (8e)
Téléphone : CAR. 64-10

ENGRAIS PHOSPHATÉ CONCENTRÉ POLYVALENT

DEMANDEZ-LE
CHEZ VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

Le PHOSPAL

ET SON EMPLOI EN CULTURE

Nombre de lecteurs connaissent déjà le Phosphal, engrais phosphaté dont l'apparition sur le marché remonte à 1950. Ils ont constaté sa présence dans des engrais composés de diverses marques. Quelques-uns ont pu le reconnaître comme engrais phosphaté simple. Enfin, certains ont appris son existence grâce aux nombreux essais réalisés, soit par des organismes officiels, soit par des personnalités agricoles indépendantes.

Si les premières expériences, qui avaient été faites de 1945 à 1950, n'ont donné lieu à aucune publication, les essais effectués sur le produit industriel normal, depuis 1950, ont été évoqués dans le *Bulletin Technique des Services Agricoles*, dans les *Annales Agronontiques*, dans les *Bulletins* départementaux de certaines D. S. A. et enfin dans des Revues spécialisées (Agriculture, Industrie chimique, etc..., etc...).

Il est intéressant de rappeler que le Phosphal est obtenu par traitement thermique des phosphates alumino-calciques dont d'importants gisements sont exploités au Sénégal. Ce traitement thermique n'est pas un simple séchage. Il se traduit, grâce à la technique adoptée pour sa conduite, par de profondes modifications de la structure physico-chimique et des propriétés du minerai traité. Les indices de ces modifications sont : l'apparition de la couleur rouge par libération à l'état d'oxyde libre de la majeure partie du fer du complexe phosphaté, l'élimination d'une partie du fluor initial, et enfin et surtout l'apparition d'une valeur fertilisante maintenant bien démontrée (dont la solubilité dans le citrate d'ammoniaque — réactif officiel en France et dans de nombreux pays pour les phosphates solubilisés — est le corollaire habituel).

Des renseignements sur l'emploi en culture de phosphates alumineux, qui paraîtront peut-être anciens, mais qui confirment qu'en matière de technique agricole on n'innove pas facilement, figurent dans des publications d'Andouard, de Garola, de Brioux, pour ne citer que des auteurs français. Ils précisent que dès 1880 et au début du siècle, divers phosphates alumineux ont été utilisés en culture avec le plus net succès. Mais, pour des agriculteurs ou viticulteurs méridionaux, nous nous devons de faire une mention spéciale des communications d'Armand Gautier à l'Académie des Sciences, en 1893 et 1894, sur les phosphates d'alumine et de chaux extraits peu avant de la grotte de La Coquille à Minerve (Hérault) et employés avec succès à l'époque (*).

Du point de vue de l'utilisateur, le Phosphal est un engrais à haute teneur et à haute solubilité : 34 % d'acide phosphorique total, soit le double à peu près des engrais usuels (15 à 19 %), dont 26 solubles dans le citrate d'am-

(*) Nous serions d'ailleurs très reconnaissants aux lecteurs qui pourraient nous communiquer des renseignements inédits sur ces phosphates et leurs applications agricoles.

moniaque, soit plus des 3/4 des unités. Il permet, grâce à sa haute teneur, de réaliser une économie substantielle sur les frais de sacherie, de manutention et d'épandage. Il s'inscrit dans la tendance actuelle vers les concentrations élevées par économie bien comprise, tout en fournissant au sol tous les éléments accessoires du minerai naturel, puisque le traitement thermique ne lui fait perdre aucun oligo-élément.

Ajoutons que le Phospal, neutre ($pH = 7$) et très sec, peut être stocké sans précaution spéciale, sans risque de mottage ou de coulage, sans dégradation de la sacherie jute ou papier.

Les possibilités d'emploi du Phospal en grande culture sont plus étendues que celles des autres engrais couramment utilisés, en ce sens qu'il manifeste son activité aussi bien dans des sols très calcaires (du type des sols de Champagne à plus de 60 % de calcaire) que dans des limons neutres (Beauce) ou dans des sols très acides (argiles de $pH = 5$ en Guinée), alors que l'expérience a montré que la réaction du sol (pH) imposait habituellement des limites à l'emploi des engrais phosphatés.

Après de multiples épreuves dans les grandes régions agricoles, le Phospal a fourni récemment, dans les départements du Sud-Est et du Midi, la confirmation de sa valeur agricole dans des expériences sur céréales et sur cultures fourragères, ainsi que sur riz en Camargue.

Bien que de bons résultats aient été obtenus par application en couverture (sur céréales dans quelques essais et, bien entendu, sur prairies) la règle générale d'emploi doit être, conformément à l'ancienne tradition que l'on a tendance à perdre de vue, l'enfouissement au labour. Plus l'incorporation au sol est soignée et précoce, plus la « digestion » de l'engrais et sa diffusion dans la couche arable, à la faveur de l'humidité de l'automne et de l'hiver, seront efficaces. Puisque les difficultés actuelles incitent l'agriculteur aux économies, il doit rechercher le meilleur emploi de son matériel et des produits qu'il utilise ; pour retirer le maximum de bénéfices des engrais phosphatés, une application soignée et précoce est éminemment recommandable.

Nous sommes persuadés que l'ensemble des qualités du Phospal — sans oublier son prix avantageux — retiendra l'attention de nos lecteurs et les incitera à essayer cet engrais. Ils constateront à l'usage, surtout si leur exploitation consomme une importante quantité d'engrais phosphatés, que l'emploi du Phospal est générateur d'économie et répond ainsi à leur principale préoccupation.

L. MORICEAU.

Le danger est très grave pour ces populations, dont le raisin sec formait une part appréciable de l'alimentation. De plus, la vigne contribue à retenir les terres contre l'érosion.

Aussi a-t-on installé l'hiver dernier des parcelles de démonstration qui permettront à la fois :

— de suivre la tenue de deux porte-greffes : R 99 et 161-49 ;
— de mettre en relief les deux meilleures variétés de raisins blancs indigènes ;
— de démontrer la nécessité du greffage, car chaque parcelle comporte 1/3 en racinés greffés, 1/3 en racinés qui sont greffés sur place et 1/3 en boutures ;
— de prouver aux ruraux les avantages des banquettes.

En outre, deux essais d'hybrides interspécifiques ont été installés, mais il est peu probable qu'ils résistent à la sécheresse et aux vents chauds de l'été et que les indigènes puissent s'adapter à leurs difficultés culturales.

Nous avons pu faire une prospection assez poussée des vignes existantes dans la plupart des régions citées plus haut. Un grand nombre ont été mises dans nos collections de l'Ecole d'Agriculture de Meknès. Mais leur étude synonymique a présenté de grosses difficultés. En effet, le nom d'une même variété peut changer d'un lieu à l'autre ; inversement, deux noms identiques peuvent ne pas correspondre à la même variété, ce qui peut conduire à donner de nouvelles dénominations. Enfin, certaines vignes n'existent qu'à l'état très sporadique, ne s'étant pas montrées suffisamment rustiques pour pouvoir s'adapter à de dures conditions de milieu et de culture.

En outre, l'indigène reproduit souvent et involontairement sa vigne par semis : c'est la raison pour laquelle on rencontre des clones très voisins, mais pas absolument identiques. Le travail d'identification en est rendu compliqué et une sélection sévère des types à rejeter devrait être faite. Cela suppose une évolution technique qui commence à peine ses premiers pas.

Dans l'ensemble, le fellah est attiré par les raisins à grosses baies, et notamment par celles dont la couleur est rouge violacée (violine) : aussi de nombreuses variétés ont-elles des fruits de ce type. Elles font l'objet d'une commercialisation assez active sur les gros marchés marocains, notamment Casablanca.

Mais on trouve aussi de nombreuses variétés à grains d'aspect ordinaire qui semblent adaptées aux nécessités du séchage, car elles sont sucrées et riches en extrait sec, avec une peau pas trop épaisse. Malheureusement il y a souvent de gros pépins, parfois nombreux.

Si une part importante de la production est drainée vers les gros marchés urbains pour la consommation en frais, elle provient surtout, dans ce cas, des centres les mieux placés pour l'écoulement (Doukkala, Zerhoun, Demnate) ou encore des périmètres irrigables, où l'eau permet d'obtenir de très belles grappes (Amizmiz).

En réalité, c'est la consommation sur place, surtout après séchage, qui doit être la plus encouragée en milieu indigène, car elle peut apporter un sérieux appoint d'alimentation. Elle a malheureusement

été quelque peu négligée à la suite des années de pénurie de vin qui ont incité les fellahs à vendre une partie de leur récolte en frais pour en retirer de l'argent. Ils se sont ainsi créés des besoins qu'ils s'efforcent maintenant de satisfaire en essayant de commercialiser d'autres produits (figues, olives), puisqu'on ne recherche presque plus les vendanges indigènes pour faire le vin.

Or, le raisin sec indigène n'est pas apte jusqu'à présent à la vente en dehors des souks locaux, car sa couleur et sa propreté ne sont pas commerciales. Il est en effet obtenu par des procédés sommaires : les raisins sont trempés dans une solution bouillante alcaline, préparée avec des cendres de tiges de fève, de jujubier et de laurier-rose, ce dernier étant préféré d'après les indications du Service de l'horticulture au Maroc. La concentration de la solution est d'ailleurs appréciée au goût.

Après trempage d'une minute environ, les grappes sont étendues au soleil, soit sur de la paille, soit à même un sol de terre battue, et retournées plusieurs fois par jour. L'opération se fait parfois dans le vignoble même, mais de préférence dans les cours ou sur les terrasses des maisons.

La durée du séchage est de 3-4 jours.

Cette technique est donc très sommaire ; il n'y a en particulier ni blanchîment ni désinsectisation. Aussi les produits obtenus sont-ils de couleur brune, de propreté insuffisante, avec un goût de cuit plus ou moins accusé et une conservation aléatoire.

Ils ne conviennent donc qu'à la consommation locale qui, à ce titre, a pris une grande extension puisque le nombre de vignes indigènes plantées a quintuplé depuis notre arrivée au Maroc, alors que la population ne faisait que doubler. D'ailleurs, jusqu'en 1937, le Maroc importait des raisins secs. Ceci s'explique par le fait que le fruit de la vigne est presque le seul pendant toute la période estivale et jusqu'au début de l'automne.

Il serait utile de développer encore la viticulture indigène, d'une part pour qu'elle puisse faire face à la progression démographique, d'autre part pour envisager éventuellement une exportation vers des pays pas trop exigeants au point de vue des normes commerciales. Ce serait le cas de l'Afrique noire, où la vigne ne peut pousser et où une importante population apprécie beaucoup le raisin sec.

Encore faudrait-il pour cela développer les ateliers ruraux de séchage et utiliser à cette fin ceux qui existent déjà pour les figues. On pourrait obtenir ainsi des produits de consommation courante, aptes à l'exportation du fait d'une meilleure couleur, d'une meilleure propreté, du fait aussi de la désinsectisation et des possibilités d'emballage sous cellophane.

Mais il ne faut pas perdre de vue que, pour être rentable, la préparation et le conditionnement des raisins secs supposent : d'une part, la possibilité de vendre à des prix intéressants, d'autre part la réduction des frais de production.

Or sur le premier point, si on calcule le prix du raisin sec d'après celui du raisin frais, le premier doit avoir un cours au moins cinq fois plus élevé que le second pour compenser la perte de poids due au

séchage, et aussi les frais de conditionnement. C'est là, sans doute, qu'il faut chercher la raison de la stagnation de la production des raisins secs en Afrique du Nord, même en milieu européen, bien que le climat soit souvent très favorable. Cette spéculation serait plutôt considérée comme un exutoire possible pour les excédents de production le jour où il y aura pléthore pour la cuve et la table.

D'autre part, les indigènes du continent africain ne pourront acheter de notables quantités de raisin sec à un prix calculé comme précédemment que si l'élévation rapide de leur niveau de vie le permet.

Sur le deuxième point, relatif à la réduction des frais de production, celle-ci implique avant tout une élévation du niveau technique des fellahs par un développement de l'expérimentation et de la vulgarisation pour permettre :

— de fixer une gamme restreinte des meilleures variétés à adapter à chaque région ;
— de rationaliser l'implantation des vignes, notamment pour l'installation de banquettes, lorsqu'il s'agit de trop fortes pentes ;
— d'améliorer les techniques culturales ;
— enfin de vulgariser la lutte contre les maladies (oïdium).

Nous avons dit plus haut que nous avons déjà installé au Maroc des vignobles de démonstration destinés à la fois à apprendre à faire face au phylloxéra, à propager les meilleures variétés et à vulgariser la méthode des banquettes.

Malgré l'apparition récente de quelques rares vignobles plus rationnels, créés notamment par d'anciens ouvriers ayant travaillé chez les viticulteurs européens, il reste presque tout à faire en ce qui concerne la vulgarisation de meilleures méthodes culturales et de la lutte contre les maladies malgré l'activité déployée par les moniteurs du bled.

Le lecteur aura une vue plus nette de la complexité de l'œuvre à entreprendre lorsque nous lui aurons donné une connaissance plus précise des principales régions viticoles indigènes.

(à suivre)

J.-P. Vidal et R. Roche,
Professeur de viticulture et Chef de travaux à l'Ecole marocaine d'Agriculture.

LES VICES DU CONSENTEMENT EN MATIÈRE DE VENTE DE VINS

Les articles 1109 et 1110 du Code Civil s'expriment de la façon suivante :

Article 1109. — « Il n'y a point de consentement valable si le consentement n'a été donné que par erreur ou s'il a été extorqué par violence ou surpris par dol ».

Article 1110. — « L'erreur n'est une cause de nullité de la convention que lorsqu'elle tombe sur la substance même de la chose qui en est l'objet ».

D'après la jurisprudence, de même que l'erreur de fait, l'erreur sur la nature, l'étendue ou l'efficacité d'un droit est une cause de nullité des conventions et des actes unilatéraux et ce en dépit de la maxime : « Nul n'est censé ignorer la loi » (Cass. Civ. 18 mars 1845. D.P. 1845, 1, 202 ; Cass. Req. 1er juillet 1924 : D.P. 1926, 1, 27). L'erreur de droit même lorsqu'elle porte sur les motifs qui ont déterminé le consentement peut être prise en considération lorsque les parties ont été d'accord pour faire de ces motifs la condition de leur traité (Cass. Civ. 3 août 1942, D.A. 1943, J. 18 ; voir aussi à propos de l'incidence de l'erreur de droit sur la validité des contrats : Cass. Req. 13 déc. 1927 : S. 1928, 1, 125).

Une espèce assez originale a été soumise récemment à la Cour d'Appel de Montpellier.

N'ayant pas eu connaissance des textes législatifs permettant la vente libre du vin, un individu avait accepté en contre-partie du vin vendu par lui un prix inférieur aux cours pratiqués à ce moment là et en tout cas moins élevé que celui qu'il aurait demandé s'il n'avait pas pensé que le vin était toujours taxé. Il s'agissait évidemment d'une erreur de droit. La Cour d'Appel de Montpellier a décidé que l'erreur commise devait entraîner l'annulation de la convention puisque le vendeur avait accepté un prix inférieur à la valeur réelle dans la croyance que le prix du vin était encore taxé. Toutefois la Cour a admis cette restriction qu'il suffit d'annuler la clause viciée et de rétablir l'acte avec des retouches réalisant les vues des parties, c'est-à-dire, en l'espèce, de rétablir le prix normal (Cour d'Appel de Montpellier, deuxième Chambre, 23 octobre 1951, Montels c/ Christophe ; Revue de Législation Agricole, mars 1952 ; Jurisprudence, page 48, numéro 50).

La décision de la Cour mérite d'être approuvée. Il y avait eu non seulement erreur du vendeur, mais encore il est probable que l'acheteur avait essayé de profiter de la situation.

Pourtant il semble que la convention aurait dû être annulée purement et simplement et que la Cour a jugé plutôt en équité qu'en droit en mettant un supplément de prix à la charge de l'acheteur et en laissant pour le surplus subsister le contrat.

André Prax.

L'ÉCHELLE MOBILE DANS LES CONTRATS

Tout récemment, la Cour d'appel de Paris (22 juin 1953, D. 54, p. 110) a eu à connaître l'espèce suivante :

Dans un acte de vente de matériel agricole et d'animaux moyennant un prix payable en quatre versements annuels, doit-on considérer comme illicite la clause qui prévoit la variation éventuelle de chaque échéance selon le cours du quintal métrique de blé ?

Telle était la prétention du débiteur qui invoquait à l'appui de sa requête l'illicité de cette clause d'échelle mobile et réclamait son annulation comme portant atteinte au principe du cours forcé et de la valeur libératoire de la monnaie.

La Cour d'appel de Paris devait repousser cette thèse en s'appuyant sur les arguments suivants :

Tout d'abord, la clause litigieuse n'avait pas pour objet d'imposer au débiteur un payement dans une autre monnaie que la monnaie ayant cours légal en France. En conséquence, elle n'a pas pour objet de porter atteinte aux lois monétaires, et notamment à la loi établissant le cours forcé.

D'autre part, son but était tout autre : prémunir les parties contre l'instabilité résultant des circonstances économiques, en prenant pour base les variations du cours du blé, dont le change n'est qu'un élément. Aussi ne peut-on retenir à son encontre le principe de l'article 1895 du Code civil, à savoir que « l'obligation qui résulte d'un prêt en argent n'est toujours que la somme numérique énoncée au contrat ». En effet, il s'agissait en l'espèce d'un contrat de vente et non d'un contrat de prêt d'argent. Et de plus, la clause incriminée était susceptible de réciprocité, c'est-à-dire pouvait jouer aussi bien dans l'intérêt du vendeur que de l'acheteur.

En somme, la thèse de la Cour d'appel de Paris est excellemment résumée en ces termes par M. Lalou : « Il apparaît en définitive que le problème de la validité de la clause d'échelle mobile dans les contrats se ramène à une question de cause. La cause de la clause, c'est-à-dire le but poursuivi, est-elle de parer à la dépréciation monétaire, alors la clause est nulle comme ayant une cause illicite. Au contraire le but poursuivi est-il de parer aux conséquences de la situation économique, alors la clause est valable comme ayant une cause licite ».

Cette récente décision de la Cour d'appel de Paris est fort intéressante car elle semble se rattacher à certaines décisions jurisprudentielles tendant à renverser une ancienne tendance. Originairement, la clause d'échelle mobile était déclarée nulle dans les contrats : on y voyait soit une clause de payement en or contraire à la loi sur le cours forcé du billet de banque, soit une atteinte au principe de l'article 1895 C. C.

De plus, elle se rattache à un courant d'idée dont les réalisations pratiques sont de plus en plus nombreuses. Par suite de l'instabilité économique de notre époque, l'échelle mobile pénètre les secteurs les plus variés. Songeons à la concession faite au principe de l'échelle mobile des salaires, aux lois successives prévoyant des révisions automatiques des pensions viagères, aux textes sur les ventes des loyers commerciaux, au rattachement des loyers d'habitation à l'indice des prix ou au salaire minimum, au mode de fixation du prix du blé, aux emprunts indexés lancés par l'Electricité, le Gaz de France et la S. N. C. F., à l'emprunt Pinay et sa clause or, etc...

Limitons cette énumération, la loi donnant l'exemple, il serait pour le moins surprenant que la jurisprudence tardat à le suivre.

Telle est la leçon de l'arrêt que nous avons commenté.

R. MONTAGNE.

VOUS AVEZ VENDU VOTRE CHEVAL !... PAR QUEL MATÉRIEL L'AVEZ-VOUS REMPLACÉ ?

« QUAND UN VILLAGE SE MOTORISE... ou l'effet d'un bon exemple », pense-t-on à Vinassan (Aude), à l'instar de M. Garrabe

— Vous avez été, je crois, le premier à tenter de vous motoriser dans votre commune ?

— Effectivement et j'y suis arrivé. En 1948, je me suis trouvé à la tête de 12 ha de vignes dont 8 en fermage et 4 en propriété personnelle. Ces vignes réparties en parcelles de 1 ha au moins, éloignées d'ailleurs, il me fallait deux chevaux, ce qui était au-dessus de mes moyens. Conservant un cheval, j'ai acheté un motoculteur et supprimé un journalier.

Je suis arrivé en bricolant mon outillage, avec un artisan, à faire toutes mes façons culturales convenablement. En 1949, j'ai donc vendu mon autre cheval et j'ai acheté une camionnette 1200 kgs, travaillant seul avec mon fils.

— Dans quelle mesure avez-vous été suivi ?

— Pour certaines façons bien des gens étaient sceptiques. Mais ils m'ont vu travailler et actuellement on compte dans notre petite commune : 13 motoculteurs et 2 ou 3 petits tracteurs, ces propriétés allant de 3 ha 1/2 à 10 ha.

— Quel genre de matériel a permis cette réussite ?

— Pour ma part je possède un motoculteur Laffly de 11 cv. ; certains de mes voisins des Energic de 9 cv. ou encore des Soberfon. Pour nos vignes à 1 m. 50 nous pouvons les rétrécir à 70 cm.

— En avez-vous le plein emploi ?

— Actuellement je tourne 600 heures par an, faisant tous mes transports par camionnette, y compris ceux de mon motoculteur du garage à mes différentes parcelles. Un de mes voisins se rend au travail en le remorquant derrière sa voiture. D'autres enfin font tous leurs transports avec l'aide d'une semi-remorque articulée : vendange, bois, engrais, eau pour le sulfatage.

— Vous avez renouvelé votre méthode de travail en même temps que votre matériel ?

— Et c'était indispensable. Bien labourer un interligne de 1 m. 50 au ras des ceps avec 11 cv. et raison de plus avec 9 cv. est peu souvent réalisable. Pour chausser et déchausser nous n'utilisons que deux pièces travaillantes que nous faisons coulisser latéralement pour ne faire d'abord que les 2 raies du milieu (déchaussage) ou les 2 raies extérieures (chaussage). Réglant notre appareil nous faisons ensuite les deux raies extérieures (déchaussage) ou les deux raies intérieures (chaussage). Nous laissons un sillon parfait sans buttoir en alignant nos deux pièces travaillantes par des âges coudés. Le réglage des roues (écartement) se

fait concurremment à celui des pièces travaillantes. Pour ces raisons nous achetons toujours nos motoculteurs nus et les équipons chez notre artisan régional.

— *Comment concevez-vous le décavaillonnage ?*

— Voulant me libérer de mon second cheval, j'ai essayé avec mon artisan d'utiliser les déchausseurs à chevaux. Il a fallu les construire versant à droite et à gauche. Pour éviter d'accrocher les souches nous avons resséré vers le milieu de l'interligne nos carrelets. Voyant que je m'en tirai aussi bien et même mieux qu'avec le cheval, mes collègues se sont motorisés ou ont acheté le même matériel.

— *Vos traitements ?*

— Personnellement j'ai adapté au motoculteur mon ancien dos de mulet. D'autres n'avaient pas recours au cheval et continuent de même vu l'étroitesse de nos propriétés ; pression préalable à dos et soufreurs à dos suffisent dans le temps. Quelques voisins transportent l'eau de leur bouillie avec leur remorque.

— *Vous devez actuellement recueillir les enseignements de ces cinq années d'expérience ?*

— Plus exactement nous en recueillons les fruits ! Pour ma part j'aurais 350.000 fr. à sortir par an pour mes 2 chevaux. Actuellement je fais tourner ma camionnette et mon motoculteur pour 120.000 fr. et je me prive ni de l'une, ni de l'autre.

Par ailleurs, ce qui n'est pas négligeable en période de pluie, nous ne craignons pas de laisser notre récolte dans les vignes. Là où les chevaux s'enlisent, motoculteur et remorque sortent. Nous l'avons encore vu cette année.

Nous joignons l'utile à l'agréable. Nous pouvons séjourner autant qu'il nous plaît au bord de la mer toute proche où nous avons presque tous un cabanon, sans être obligés de rentrer panser le cheval.

Mais la raison essentielle, et à elle seule suffisante, est que : « Maintenant je me sens aisé, alors qu'autrement je serais en difficultés ».

M. C..., à MURVIEL-LES-MONTPELLIER.

M. C... a acheté un motoculteur Staub PP6, 12 CV en novembre 1953. Pour faire son travail, il possède également un mulet. Autrefois il ne possédait que ce dernier et il travaillait 20.000 souches, maintenant il cultive 60.000 souches. Le mulet travaille les vignes les plus difficiles, très en pente, très escarpées. D'ailleurs, la presque totalité de ses vignes est en pente et très caillouteuse.

Les labours.

La plantation étant à 1 m. 65 à 1 m. 80, les labours se font en deux fois, deux « mousses » travaillant contre les souches, deux ou trois « mousses » travaillant le reste de l'interligne.

Un cultivateur adapté permet d'effectuer les façons superficielles.

M. C... travaille perpendiculairement au sens de la pente et prétend que son motoculteur s'en tire très bien.

Les traitements.

Ils se font à l'aide d'appareils à dos. Une petite camionnette effectue le transport de la bouillie (M. C... a une petite épicerie ; la camionnette est donc employée pour son commerce principalement et secondairement pour ses transports agricoles).

Pourquoi M. C... a-t-il acheté un motoculteur ?

Faire plus de travail. Le motoculteur lui sert non seulement à la culture de ses propres vignes, mais travaille aussi les vignes de ses voisins. Depuis 8 mois il a travaillé 700 heures, tout en étant handicapé par un hiver fort pluvieux.

R. L.

QUESTIONS DIVERSES

Motoculture viticole

*Dans le cadre de la VI*me *Foire internationale de la Vigne et du Vin, des démonstrations de matériel de viticulture ont eu lieu au Domaine de La Valette, géré par l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, les 15, 16 et 17 octobre 1954.*

Dans l'esprit des organisateurs, la démonstration devait plus particulièrement être axée cette année vers l'étude de la motorisation des petites et moyennes propriétés viticoles.

Cette motorisation entraîne un choix difficile, car la décision de motoriser ces exploitations s'appuie sur des considérations de rentabilité. Ceci est particulièrement vrai pour les petites exploitations ; dans ce cas, en effet, tous les chevaux doivent pouvoir être supprimés, ce qui nécessite une grande variété de petits tracteurs et motoculteurs, ainsi que d'outils de travail.

Le tracteur vigneron à roues classique voit ses caractéristiques se confirmer et se généraliser : largeur réduite, centre de gravité abaissé, blocage du différentiel, relevage à la verticale, carénage des roues, etc... Des maisons importantes présentaient cette année des tracteurs de conception classique, mais rétrécis à une largeur hors de tout de l'ordre de 1 mètre ; mais les constructeurs régionaux continuent de réaliser avec des moyens réduits des tracteurs spécifiquement vignerons dont la tenue est remarquable.

Les tracteurs enjambeurs et surtout les tracteurs à quatre roues motrices poursuivent leur progression et ont de plus en plus d'amateurs. Le nombre de marques s'intéressant à ces genres de matériel va toujours en augmentant.

Le tracteur à chenilles — à côté du chenillard puissant indispensable à la grande propriété — présente une nette évolution vers le trac-

teur de moyenne puissance à chenilles souples utilisant le caoutchouc. Différents systèmes furent présentés, dont l'intérêt est de permettre le fonctionnement sur route et, par suite, de réaliser cette polyvalence qui, jusqu'à ces dernières années, était l'apanage des seuls tracteurs à roues.

Dans le domaine de matériel de culture les seules nouveautés intéressantes concernant les décavaillonneuses automatiques par commande hydraulique ou par servo-moteur commandé par les roues. Signalons, enfin, l'apparition de nombreux appareils ramasse-broyeurs de sarments qui permettent d'éviter une tâche fastidieuse et coûteuse.

Du point de vue du matériel de vinification, des techniques présentées comme nouvelles l'an dernier se perfectionnent et ont déjà fait leurs preuves au cours de l'actuelle campagne de vendange. Citons en particulier :

— Un pèse-moût automatique exposé pour la première fois en 1953. Il effectue un prélèvement satisfaisant du moût, assure maintenant son homogénéisation et sa filtration avant le passage dans l'appareil, et permet, par ailleurs, de lire sur un cadran la richesse en sucre et d'en obtenir l'impression sur un ticket avec un dispositif nouveau de sécurité photo-électrique.

— Une benne-peseuse automatique à commande électrique avec double déversement permettant la sélection immédiate des apports ; l'appareil donne par lecture directe les poids et les imprime sur tickets.

Des maquettes, plans et photographies, présentés par le Service du Génie Rural de l'Hérault, rendaient compte, en outre, des progrès effectués en matière de construction de divers types de cuverie de réalisation économique pour le stockage des vins faits.

Enfin du matériel de fabrication de jus de raisin, d'emballage de raisins de table, ainsi qu'une documentation relative à l'huile de pépins de raisin complétaient cette démonstration d'équipement vitiole.

Ces journées ont marqué en définitive une tendance très nette du tracteur vigneron à roues vers le type classique rétréci, ou à quatre roues motrices, ou enjambeur. Parallèlement, le tracteur à chenilles évolue vers des systèmes lui permettant de concurrencer le tracteur à roues dans le domaine de la polyvalence, par l'emploi de chenilles souples et la réalisation d'engins de petite et moyenne puissance.

Elles ont souligné également une évolution marquée de l'équipement des caves vers la sécurité et l'économie.

Ces manifestations ont été suivies par environ 40.000 visiteurs, ce qui confirme l'intérêt qu'elles suscitent dans le monde vinicole.

B. I., 1954. N° 38.

PARTIE OFFICIELLE

Financement de la récolte 1954

Le Ministre de l'Agriculture, en accord avec la Caisse nationale de Crédit agricole, a arrêté les conditions de financement applicables aux vins de la nouvelle récolte.

Le montant maximum des prêts à court terme garantis par des vins de consommation courante demeure ainsi calculé sur la base de 270 francs le degré-hectolitre pour les vins commercialisables.

L'attribution de prêts garantis par des vins délimités de qualité supérieure ou bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée reste soumise aux règles en vigueur, leur montant maximum étant fixé à la moitié de la valeur d'estimation des vins sans descendre bien entendu en dessous des quotas admis pour les vins de consommation courante.

Comme par le passé, les prêts doivent être motivés par des besoins dûment justifiés des producteurs. Les Caisses de Crédit agricole Mutuel qui engagent leur responsabilité dans ces opérations s'assureront de la qualité des vins offerts en garantie ainsi que de leur bonne conservation.

Les mesures ainsi adoptées s'inscrivent dans le cadre des décisions prises par le Gouvernement en vue d'apporter une aide efficace aux viticulteurs tout en recherchant, selon les prescriptions du décret du 30 septembre 1953, l'équilibre nécessaire entre les ressources et les besoins.

B. I., 1954, N° 38.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

COMPTE RENDU SOMMAIRE DES TRAVAUX DE LA XXXIVme SESSION PLÉNIÈRE DU COMITÉ DE L'O. I. V.

Les travaux de la XXXIVme Session plénière du Comité de l'O.I.V. se sont déroulés, du 20 au 23 septembre, au Palais de Chaillot, à Paris.

Sept sous-Commissions se sont réunies les 20 et 21 septembre, avant l'ouverture de la Session plénière, et ont procédé à l'examen des travaux concernant en particulier :

— l'unification internationale des méthodes d'analyse, sous la présidence du professeur Garino Canina (Italie), assisté du rapporteur général : professeur Jaulmes (France) ;

— la définition du vin et les dénominations des vins spéciaux, sous la présidence de M. Asensio Villa (Espagne), assisté du rapporteur général : M. Flanzy (France) ;

— le registre ampélographique et les centres d'origine des *Vitis*, sous la présidence du professeur Branas (France) ;

— la détermination des prix de revient à la production du raisin et du vin, sous la présidence de M. Chaponnier, délégué de la Suisse, assisté de M. Gondé, inspecteur général de l'agriculture (France) ;

— la réédition du lexique viti-vinicole international en cinq ou six langues : français, italien, espagnol, allemand, anglais et portugais, sous la présidence du professeur Dalmasso (Italie) ;

— l'étude de la dégénérescence infectieuse de la vigne, sous la présidence également du professeur Dalmasso ;

— et la définition du raisin de table, l'amélioration des méthodes de technologie, la normalisation et la commercialisation des raisins de table, sous la présidence de M. Homem de Mello, délégué du Portugal, assisté de M. Long (France).

— • —

La Session plénière du Comité s'est ouverte le 22 septembre, à 9 h. 30, en présence de M. R. Houdet, ministre de l'Agriculture de France, sous la présidence de M. le baron Le Roy, président du Comité de l'O.I.V., assisté de MM. le professeur Dalmasso (Italie), Asensio Villa (Espagne), Stubinger, ministre de l'Agriculture et de la Viticulture de Rhénanie-Palatinat (Allemagne) et Cavadias (Grèce), vice-présidents.

M. Samarakis, directeur de l'O.I.V., faisait fonctions de Secrétaire général de la Session.

— • —

Dès l'ouverture de la séance inaugurale, M. le Ministre de l'Agriculture de France a prononcé une importante allocution au cours de laquelle il a loué l'œuvre de compréhension et de coopération poursuivie par l'O.I.V. dans le domaine viti-vinicole international et souligné ses travaux relatifs aux questions à l'ordre du jour. Faisant état des statistiques de l'O.I.V. sur la situation de la viticulture dans le monde, le Ministre a fait allusion aux préoccupations des viticulteurs et des gouvernements des pays producteurs et s'est félicité du fait que la politique de qualité viti-vinicole préconisée de longue date par le Comité de l'O.I.V. est également la sienne, et il a rappelé les mesures prises dernièrement en France en ce sens.

— • —

Le Comité a, après discussion des rapports présentés sur les questions à l'ordre du jour, pris une série de résolutions concernant notamment :

— *Activités de l'O.I.V.* : le rapport général du Directeur de l'O.I.V. exposant en particulier le programme des publications de l'Office, ainsi que les suites données dans les divers pays et sur le plan international aux résolutions adoptées par le Comité et le VII^me^ Congrès international de la Vigne et du Vin, enfin le programme des travaux en cours et en perspective.

— *Unification des méthodes d'analyse* : l'adoption à l'unanimité du texte d'une nouvelle convention sur l'unification des méthodes d'analyse des vins devant se substituer à la convention de 1935 et qui fera l'objet d'une conférence diplomatique en vue de sa signature par les pays participants.

— *Situation de la viticulture* : la situation de la viticulture dans le monde, à propos de laquelle le rapport général du Directeur de l'O.I.V. indique une nouvelle et considérable progression, à savoir :

— 8.960.000 hectares environ de surfaces de vigne dans le monde en 1953, dont 8.000.000 d'hectares environ en Europe, Afrique et Asie-Mineure ;

— contre une moyenne de 8.400.000 hectares environ pendant la dernière période quinquennale, dont 7.330.000 hectares environ en Europe, Afrique et Asie-Mineure ;

— 218.760.000 hectolitres environ de vin dans le monde, dont 190.000.000 d'hectolitres environ en Europe et en Afrique ;

— contre une moyenne de 183.000.000 d'hectolitres environ pour les cinq dernières années, dont 158.600.000 hectolitres en Europe et en Afrique.

Devant cette situation, le Comité de l'O.I.V. a pris acte avec satisfaction des mesures prises ou envisagées par le plupart des gouvernements en vue de réduire la production viticole à plus ou moins longue échéance, tout en l'améliorant en conformité de la politique de qualité préconisée de longue date par lui-même. Et il recommande à nouveau instamment :

— la sélection des sols et des cépages, la réduction des rendements excessifs incompatibles avec la qualité, la déclaration obligatoire des récoltes, le renfor-

cement du contrôle et la répression des fraudes et enfin la limitation et au besoin l'interdiction de plantations nouvelles.

— *Définition du vin et des vins spéciaux* : la définition du vin, d'une part, celui-ci devant être exclusivement la boisson résultant de la fermentation complète ou partielle du raisin frais ou du jus de raisin frais ;

et, d'autre part, les dénominations des vins spéciaux classés par catégories et dénommés : vins spiritueux doux, vins spiritueux secs, vins liquoreux, vins aromatisés, vins mousseux et vins gazéifiés.

— *Détermination des prix de revient à la production du raisin et du vin* : en vue de poursuivre et de multiplier les enquêtes destinées à déterminer l'importance des coûts de production du raisin et du vin et à déceler les catégories de dépenses susceptibles d'être comprimées.

— *Registre ampélographique et les centres d'origine des Vitis* : l'établissement du premier se poursuit, en vue de la publication qui sera faite par fascicules ; en ce qui concerne les centres d'origine des Vitis, un complément d'information a été jugé nécessaire, en vue d'établir un programme d'action à ce sujet.

— *Réédition du lexique viti-vinicole international* : dont la sous-Commission désignée *ad hoc* a fixé les limites, en y comprenant une version en langue anglaise, qui sera établie en coopération avec l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), ainsi qu'une version en langue portugaise, en plus des langues française, italienne, espagnole et allemande de la première édition.

— *Défense internationale des appellations d'origine viti-vinicoles* : en conformité de la résolution précédemment adoptée par le Comité, en vue de renforcer à cet égard les mesures de protection nécessaires.

— *Définition du raisin de table et amélioration des méthodes de technologie, normalisation et commercialisation des raisins de table* : celui-ci étant défini comme « le fruit de la vigne, destiné essentiellement à la consommation en nature et produit par des cépages spéciaux ou cultivés à cet effet » ; en ce qui concerne *la normalisation et la commercialisation des raisins de table,* il a été décidé que l'O.I.V. demandera aux pays membres, exportateurs de raisins de table, de fournir la liste des variétés admises à l'exportation, en vue d'établir la synonymie des noms des cépages et leur normalisation par l'adoption d'un même nom pour une même variété.

— *Dégénérescence infectieuse de la vigne* : au sujet de laquelle une réunion spéciale de techniciens pathologistes a été envisagée, en vue de procéder à un travail constructif de confrontation de travaux sur la question.

— *Contrôle des exportations de vin* : en vue de confier sous certaines conditions la charge de ce contrôle aux pays exportateurs de vins, en conformité de la résolution déjà adoptée par le Comité et mise en exécution par certains pays membres.

— *Consommation du vin dans le monde* : au sujet de laquelle il a été décidé de poursuivre l'enquête dans les différents pays, en vue de mieux connaître les conditions dans lesquelles cette consommation serait susceptible de se développer.

— *Coopération scientifique et technique entre stations et laboratoires de viticulture et d'œnologie* : un répertoire a été établi et édité par l'O.I.V. en vue de promouvoir cette coopération entre les divers pays.

D'autre part, le Comité a procédé à l'examen des questions relatives à :

— *l'édition de l'atlas mondial de la vigne et du vin* ;

— *la coopération viti-vinicole (caves coopératives)* ;

— *l'utilisation des fongicides de synthèse dans la lutte chimique contre le mildiou de la vigne* ;

— *la fumure de la vigne* ;

— *l'établissement des prix des vins de consommation courante* ;

— *l'organisation et l'établissement de l'ordre du jour du VIIIme Congrès international de la Vigne et du Vin,* qui aura lieu en 1956, à Santiago-du-Chili ;

— *le choix du siège de la XXXVme Session du Comité de l'O.I.V.* de 1955, qui aura lieu à Berne, à l'occasion de la grande Fête des Vignerons Suisses, qui se déroulera à Vevey au début d'août ;

— *renouvellement du Bureau* : enfin, le Comité a procédé au renouvellement du Bureau et des sous-Commissions de l'O.I.V.

M. le baron Le Roy a été réélu président et MM. le professeur Dalmasso (Italie), Asensio Villa (Espagne), professeur Christodoulou (Grèce) et le ministre Stubinger (Allemagne) ont été réélus vice-présidents.

Le mouvement des vins en Septembre 1954

(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois de Septembre (A.O.C.).	493.803	néant
(V.C.C.).	3 033.438	2 883.605
Depuis le début de la campagne 1954-55.	**3.527.241**	**2.883.605**
Dans la période correspondante 1953-54.	4.032.311	3.421.349
II. *Consommation taxée*		
Pendant le mois de Septembre (A.O.C.).	261.001	néant
(V.C.C.).	3 952.355	85.544
Depuis le début de la campagne 1954-55.	**4.213.356**	**85 544**
Dans la période correspondante 1953-54.	4.497.493	85.162
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours.....	**10.280 609**	**3.167.961**
Campagne précédente.....	9 661.755	3.630.226

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Lézignan-Corbières (20). *Récolte 1953* : pas de cote. — *Récolte 1954* : V.C.C. 9 à 10°5, 276 à 280 ; 10°5 à 11°5, 290 à 300. — Narbonne (21). *Récoltes 1953 et 1954* : pas de cote. Alcools : pas de cote.

Gard. — Nîmes (25), 275 à 285. Affaires réduites.

Hérault. — Béziers (22). *Récolte 1953* : 9 à 10°5, 280 à 287. *Récolte 1954* : avec enlèvement immédiat, 9 à 10°5, 250 à 260 ; vins logés, 9°5 à 11°5, 260 à 270 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote. C.S. : *Récolte 1953* : moyenne 285. *Récolte 1954* : moyenne 263. — Montpellier (26). *Récolte 1953* : 9 à 11°, 280 à 300. Récolte 1954 : 9 à 10°, 265 à 250 ; 10 à 11°, 250 à 290. C.S. 10 à 11°, 290 à 300. Absence du commerce. — Sète (20). Vins de pays : insuffisance d'affaires, pas de cote. Vins d'Algérie. *Récolte 1954* : Alger : 11 à 11°5, 325 à 335 ; Oran : 12 à 12°9, 335 à 345 ; 13 à 13°9, 345 à 355 ; 14° et plus, 360 et plus. Vins de Tunisie : pas d'affaires.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (23). *Récolte 1953* : 9°5 à 10°5, 280 à 285 ; 12°, 300 ; C.S. 10 à 11°, 283. *Récolte 1954* : 10° 250 à 260 ; 11 à 11°5, 270 à 280. C.S. 10 à 11°, 265.

Var. — Brignoles (16). *Récolte 1953* : C.S., pas de cote. *Récolte 1954* : avec enlèvement immédiat : 255 à 260.

ALGÉRIE. — *Alger* (25). Récolte 1953 : V.C.C., insuffisance d'affaires, pas de cote. *Récolte 1954* : V.C.C. 10 à 10°5, 265 à 275 ; 11 à 11°5, 270 à 275. Rosés et Blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Mostaganem (25). *Récolte 1953* : rouges, 290 à 295. *Récolte 1954* : Libres : rouges et rosés, 277,5 à 280. Export., 178 à 185.

Oran (25). *Récolte 1953* : 290. *Récolte 1954* : avec enlèvement immédiat, 265 à 270 ; logés, 280.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 17 AU 23 OCTOBRE 1954

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	22	12	P	25	10	»	24	16	2	19	6	P	16	10	»	16	10	»	17	10	2
ANGERS	23	9	»	25	9	»	26	13	1	19	7	4	16	9	»	15	8	»	17	12	P
COGNAC	23	9	»	26	7	»	26	11	»	18	10	25	17	11	P	17	8	»	18	12	1
BORDEAUX	24	10	»	26	10	»	28	10	»	20	13	27	17	10	P	19	9	P	19	13	1
TOURS	23	9	»	25	10	»	27	13	P	18	8	4	16	10	P	15	10	»	16	12	P
NEVERS	21	5	»	22	4	»	24	6	»	18	10	2	15	5	»	15	8	1	15	12	»
AGEN	23	10	»	24	6	»	25	9	»	18	14	8	19	7	»	19	6	»	19	10	»
CLERMONT-FERRAND	22	5	»	24	8	»	26	12	»	23	12	P	17	6	»	15	8	»	15	6	»
MONTELIMAR	22	5	»	22	8	»	23	6	P	17	12	3	19	12	»	18	8	»	19	4	»
TOULOUSE	23	7	»	25	6	»	26	7	»	24	14	8	17	12	1	18	6	»	18	9	P
CARCASSONNE	21	6	»	26	6	»	25	4	»	20	13	4	19	12	P	18	6	»	19	8	»
PERPIGNAN	20	9	»	18	7	»	20	10	»	16	12	2	20	15	1	22	13	»	22	10	»
MONTPELLIER	21	10	»	18	5	»	17	11	»	14	13	3	20	19	1	21	7	»	22	5	»
REIMS	20	8	»	22	10	»	23	13	»	16	10	6	15	11	P	14	9	P	15	12	P
STRASBOURG	20	5	»	22	6	»	23	11	»	20	10	5	16	6	P	16	5	»	16	10	P
DIJON	20	4	»	21	5	»	22	6	»	17	9	11	17	5	»	16	8	P	16	10	P
LYON	22	4	»	20	6	»	23	8	»	23	13	14	18	7	»	16	6	1	17	7	»
GRENOBLE	20	2	»	21	3	»	22	3	»	23	13	5	17	12	P	15	10	5	16	4	»
MARSEILLE	22	9	»	20	12	»	17	10	»	17	16	»	21	13	»	22	4	»	20	4	»
NICE	19	11	»	20	11	»	19	9	»	17	12	»	21	17	»	18	12	4	19	11	»
AJACCIO	21	12	»	23	9	»	22	10	»	22	12	»	23	11	»	20	16	20	23	11	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

LES EXPLOSIFS dans L'AGRICULTURE

NOUS ATTIRONS TRÈS PARTICULIÈREMENT L'ATTENTION DES

COOPÉRATIVES AGRICOLES ou SYNDICATS AGRICOLES LOCAUX

qui grouperont les demandes de leurs adhérents, sur les conditions spéciales de prix et le franco de port et d'emballage, que nous pourrons leur consentir sur les explosifs et les accessoires.

DIRECTEMENT DES USINES AUX UTILISATEURS

Demandez tous renseignements et tarifs aux :

Ets **RÉY FRÈRES & Cie**, 19, avenue Feuchères. **NIMES**

PÉPINIÈRES

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

FRUITIERS
ORNEMENTS
ALIGNEMENTS

MONTFAVET

(Vaucluse)

Tél. : 9-34 AVIGNON

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

Montpellier — Villefranche-sur-Saône

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties,
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »

MATÉRIEL DE VINIFICATION

SERRADO

- Fouloirs Pompes à vendange à piston rotatif et vertical
- Egrappoir pompe
- Pompe pour la manutention des marcs fermentés
- Equipements de cuves

— **SAINT-THIBÉRY (Hérault)** —

TRAITEZ VOS VIGNOBLES

contre **Mildiou** avec **CUPROSAN** PECHINEY-PROGIL

contre **l'Oïdium** avec **SOFRIL** PECHINEY-PROGIL

Pour tous renseignements, s'adresser à

PECHINEY-PROGIL, 28, Rue des Docks - LYON-VAISE (Rhône)

ou à ses agents régionaux

LES ENGRAIS A HAUTE TENEUR

PAIENT

•

EMPLOYEZ DONC

LES ENGRAIS COMPLEXES **O.N.I.A.**

10-10-10 *12-12-20*

et le NITROPOTASSE

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

Depuis plus d'un siècle...
au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. DRAGON 08-74 & 08-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.